Panasonic®

取扱説明書
IH 調理器（家庭用）

品番　**KZ-PM31**

このたびは、IH 調理器をお買い上げいただき、
まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」（P.2～4）を必ずお読みください。
- 保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

- メニュー例や、火力・揚げ物温度調節の目安は、「かんたんテーブル クッキングの本」をご覧ください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で
「ご愛用者登録」をしてください（裏表紙ご参照）

もくじ

安全上のご注意 （必ずお守りください）

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

 注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

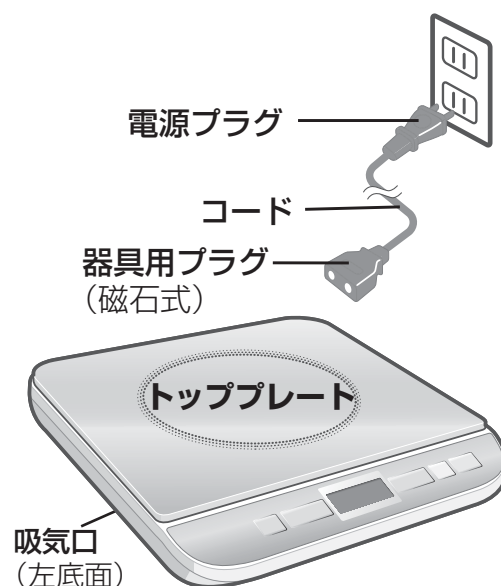
 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

火災、爆発、やけどけが、感電などを防ぐために…

⚠ 警告

トッププレート(ガラス製)には

- 鍋以外の物を載せない
  - カセットコンロ・ボンベ・缶詰め・湯たんぽなど（誤って加熱すると爆発の原因）
  - レトルトパック、アルミ箔鍋・内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など（破裂によるけが、加熱による発火の原因）
  - 金属製スプーン・鍋のふた・蒸し板・蒸しケース底など（加熱によるやけどの原因）
- 衝撃（物を落とすなど）を加えない（ひびが入ったり、割れると感電や過熱・異常動作の原因）

揚げ物をするときは

- そばを離れない
- 800g(0.9L)未満の油で調理しない
- 「揚げ物」コースで調理する
- 必ず別売の天ぷら鍋を使う（裏表紙）

- 鍋底が反ったり変形していない鍋を使う
- 鍋は中央に置く

（油温が上がりすぎて、発火の原因）

いため物・焼き物をするときは

- そばを離れない
- 予熱の火力は弱めにし加熱しすぎない

（少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火の原因）

※鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

液体を加熱するときは

- 加熱する前にかき混ぜる
  - だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物など

（水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因）

プラグやコードの取り扱いに注意

（ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因）

- 定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
- プラグのほこりなどは定期的に取る
  ➡プラグを抜き、乾いた布でふく。

- 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない
- コード・プラグを傷めない

  傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねるなど

- 器具用プラグ先端にピンやごみを付着させない
- 乳幼児に器具用プラグをなめさせない
- ぬれた手で、プラグの抜き差しはしない

次の点もご注意ください

（火災・やけど・けが・感電の原因）

- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない
- 吸・排気口やすき間にピンや針金など金属製の物を入れない

- 分解・修理・改造をしない
  ➡修理は販売店にご相談ください。

異常・故障時には

■直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。

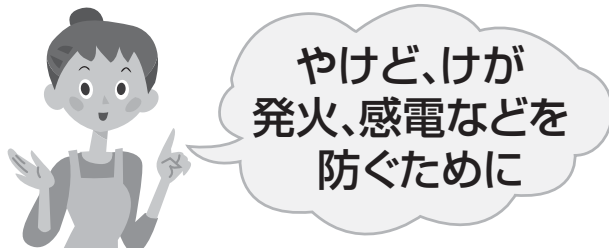
（発煙・発火、感電のおそれ）

<異常・故障例>

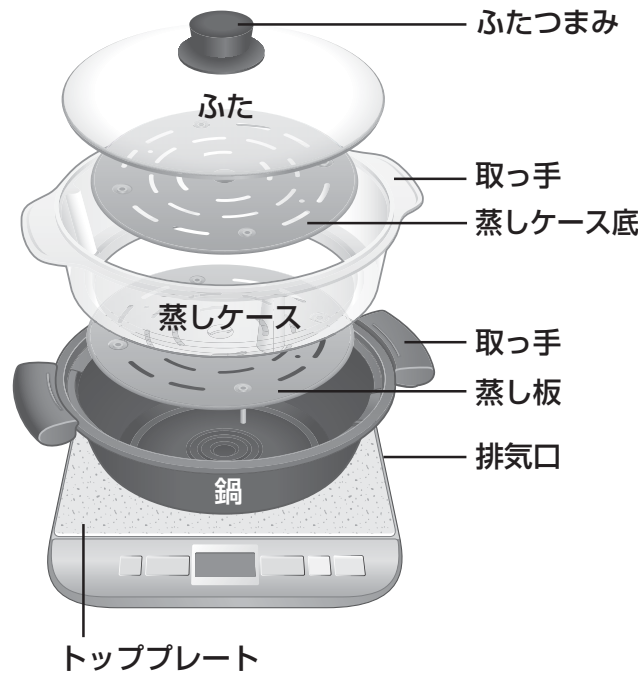
- 焦げ臭いにおいがする
- 触れるとビリビリ電気を感じる
- プラグ・コードが異常に熱くなる
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- トッププレートにヒビ割れができた

➡すぐに、販売店へ点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意 (必ずお守りください) (続き)

⚠注意

鍋・蒸しケースを使うときは

●ふたを取るときや、蒸しケースを付け外しするときは、蒸気に触れない
（やけどの原因）

●鍋の取っ手・ふたつまみがぐらぐらするときは、締め直して使う
（外れるとやけどの原因）

揚げ物をするときは（発火・やけどに注意！）

●油煙が多く出たら、すぐに電源プラグを抜く
（加熱を続けると、発火の原因）

●油の飛び散りに注意する
（やけどの原因）

●他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使わない
（温度調節機能が正しく働かず、発火の原因）

●顔を近づけない
（やけどの原因）

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

●念のため医師とよくご相談ください
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与える原因）

使用中・使用後しばらくは

●高温部に触れない
●鍋・蒸しケース・蒸しケース底・蒸し板・トッププレートなど
（やけどの原因）
➡プラグを抜き、各部が冷えてからお手入れする。
➡蒸しケースの取っ手を持つときは、ミトン・ふきんなどを使う。

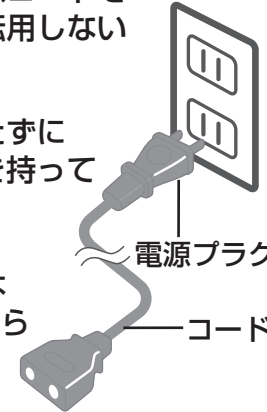
プラグやコードの取り扱いに注意

(ショート・漏電による発火、感電、やけどの原因)

●専用の電源コード以外を使ったり電源コードを他の機器に転用しない

●抜くときは、コードを持たずに必ずプラグを持って引き抜く

●使用時以外はコンセントから抜く

電源プラグ
コード

次の点もご注意ください

●水のかかる所や火気の近くで使わない
(感電・漏電の原因)

●鍋が滑り落ちるようなことはしない
(けが・やけどの原因)
●不安定な所で使わない
●鍋がずれた状態で使わない
●鍋を載せたまま本体を持ち運ばない

●鍋の下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない
(敷物が焦げたり、温度調節機能が正しく働かずに調理物が燃える原因)

●鍋・蒸しケースを空焼きしたり、加熱しすぎない
(調理物が燃えたり、鍋・蒸しケースが破損する原因)

●調理以外に使わない
(過熱・異常動作による発火の原因)

使用上のお願い

使用中は IH 調理器から磁力線が出ます

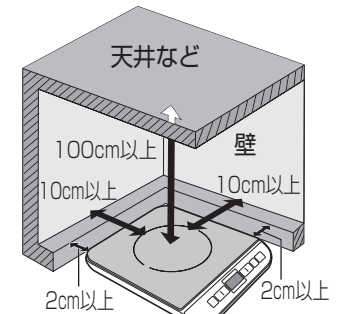
●IHクッキングヒーターの上で使わない
(IHクッキングヒーターが故障する原因)

●トッププレートの上で電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IH ジャー炊飯器など
(本製品が故障する原因)

●磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音が入ったり、音が小さくなる原因)
●IC カード・キャッシュカード類など
(記録が消えたり、壊れる原因)

周囲の可燃物からの距離

●図の距離を離す
（可燃物が木製の壁・家具などの場合）
●片側（左右どちらか）は開放する。
●熱に弱い物の上で使わない。
じゅうたん
ビニール製テーブルクロスなど
（敷物が焦げたり、火災の原因）

〔消防法 基準適合〕

●吸気口・排気口をふさがない
（本体内部の温度が上がる原因）

※テーブルなどの上に長期間置いたままにすると、表面に脚ゴムの跡が残ることがあります。

各部の名前

操作部 ※表面に保護用フィルムの付いているものは、はがしてお使いください。

スタート / 切

コース
- 「加熱·蒸し」「味しみこみ」「揚げ物」を選ぶ。

カウントタイマー
- 時間の経過がわかります。

切タイマー

火力調節 / 温度調節

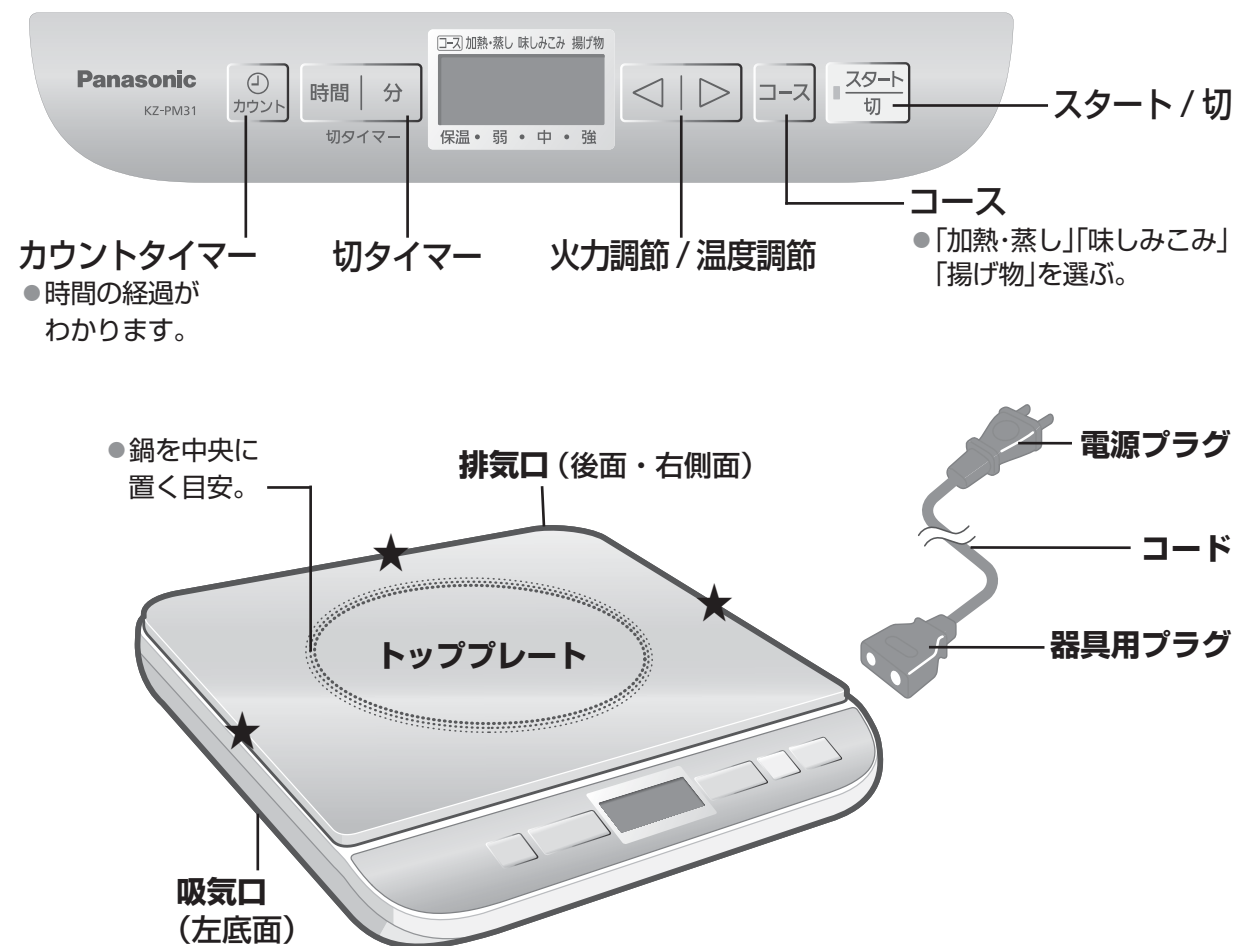
- 鍋を中央に置く目安。

排気口（後面・右側面）

電源プラグ

コード

器具用プラグ

吸気口（左底面）

目の不自由な方のために
- トッププレートの中心がわかるように、凸マーク (★印部) を設けています。
- 操作部の各ボタンには、機能を意味する点字が入っています。(P.17)

異常ではありません

使いはじめは
- 排気口などから、においがすることがあります。

使用中は
- 「ピチッ」という音がすることがありますが、鍋の熱膨張によるものです。
- 鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。鍋の位置をずらすと止まることがあります。
- 本体内部からファンの運転音などがします。ファンの運転音は、火力に応じて2段階に分けています。（火力「中」以下では、小さくなります）
- 排気口から熱気が出て、卓上が熱くなります。

鍋

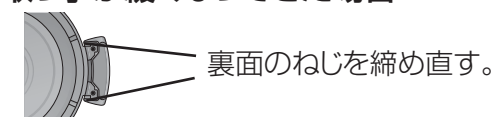
ふた（ガラス製）
- 使用中「ピチッ」「パキッ」という音がすることがありますが、異常ではありません。

※ご使用にともない、裏面·鍋底が変色することがあります。

ふたつまみの取り付け方

1. ねじを回して、ふたつまみから外す。
2. ふたの裏面からねじをはめて指で支え、ふたつまみを回して取り付ける。

取っ手が緩くなってきた場合

裏面のねじを締め直す。

調理面のフッ素樹脂を傷めないために
- ていねいに取り扱う（落としたり、金属などの固い物に当てて傷を付けない）
- 金属製のおたまや、へら·ナイフ·フォークなど角や先端の尖ったものは使わない

※木製·樹脂製を使う
- 強くこすらない
- 調理物を入れたままにしない
- 熱いうちに水につけて急冷しない

鍋を傷めないために
- ガスコンロなど、他の熱源で使わない
- 揚げ物、焼き物、いため物をしない
- 空焼きをしない

鍋は当社製の 100V・200V IHクッキングヒーターで使えます
- 200V IHクッキングヒーターの場合、水を沸騰させ続けると、一時的に火力が弱くなることがあります。
  ➡しばらくすると、火力が上がります。
- ラジエントヒーターや他社製のIHでは使わない。

蒸しケース·蒸し板

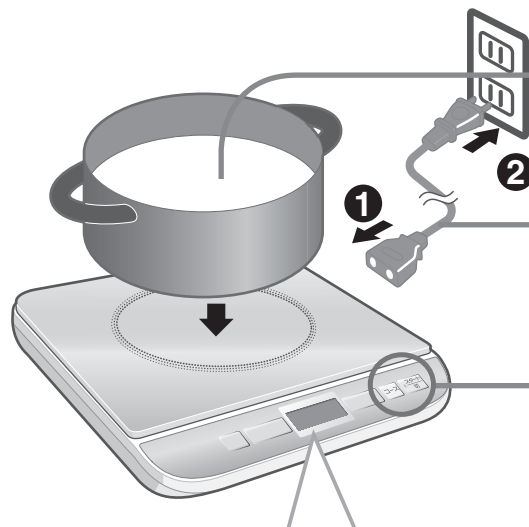
蒸しケース底
- 取り外せます。

蒸しケース（ガラス製）
- 気泡などが入っていることがありますが、使用上差し支えありません。

蒸し板（脚付き）

高さのある食材は線の内側に置く。（蒸しケースを重ねたときに食材が当たります）

脚

ふた·蒸しケースのガラス破損を防ぐために
- ていねいに取り扱う（落としたり、金属などの固い物に当てて傷を付けない）
- 蒸しケースは
  - 付属の鍋以外で使わない
  - 蒸し調理以外には使わない ●空焼きしない
  - 差し水に冷水の使用を避ける
  - 金属製のおたまや、へら·ナイフ·フォークなど角や先端の尖ったものは使わない

欠けたり、ひびが入ったとき
- 使用しない
  （ガラスが破損すると、鋭利な破片となります）
  ➡破片は充分注意してお取り扱いください。

使える鍋は？

確認のしかた

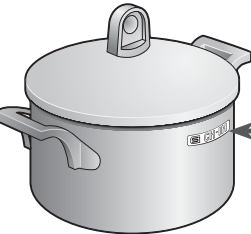
お手持ちの鍋を確認するとき

1 鍋に水を入れ中央に置く

2 プラグを接続する（❶ → ❷）

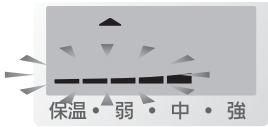
3 コース で「加熱・蒸し」を選び、スタート/切 を押す

○ 使える鍋は・・・

火力表示が点灯

●確認したら、すぐに

で切る

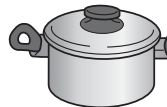
× 使えない鍋は・・・

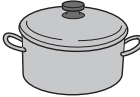
火力表示が点滅

●約1分後に表示が消え通電が止まる。

新しく購入するとき

マーク を確認

●財団法人「製品安全協会」が認定したIH対応の商品を選ぶ。

揚げ物をするとき

必ず別売の天ぷら鍋を使う（裏表紙）

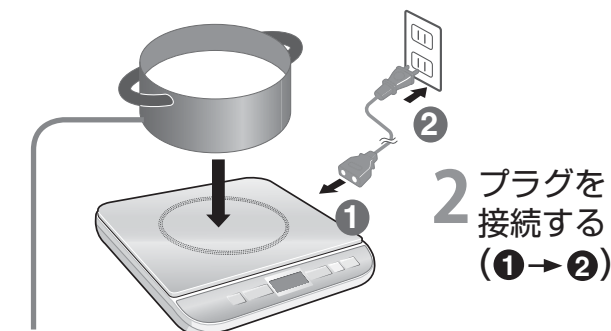
●価格・品番は裏表紙をご覧ください。

見分け方のポイント

	○ 使えます！	× 使えません！
材質	鉄 ホーロー ステンレス ●ステンレス(特に多層鍋)は、鍋によって火力が弱くなったり、加熱できないものがあります。 ●ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。(溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)	アルミ・銅 多層鍋 (底は磁石の付かない非磁性ステンレスで、間にアルミや銅を挟んだもの) 耐熱ガラス 土鍋 ●市販の土鍋は、「IH用」と表示されていても使わない。(故障したり、火力が弱くなり、うまく調理できないものがあります)
底の形	平らで、トッププレートに密着する	丸い 脚がある 反りがある ●反りの目安として、約3mm以上のものは使わない。 ●揚げ物調理:約1mm以上 ●味しみこみ:約2mm以上 (安全機能が正しく働かない、火力が弱くなる、加熱できないことがあります)
大きさ（底径）	12～26cm	12cm 未満 ●異常検知機能が働いて、火力が弱くなる、加熱できないことがあります。

●底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。

加熱/味しみこみ/揚げ物

準備

2 プラグを接続する（❶→❷）

1 加熱調理

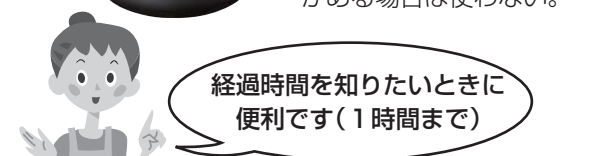
鍋を本体中央に置く

揚げ物調理

必ず別売の天ぷら鍋に800g（約0.9L）の油を入れ中央に置く

水滴はふいておく

・800g未満の油で揚げない。（発火の原因）
・鍋底に約1mm以上の反りがある場合は使わない。

経過時間を知りたいときに便利です（1時間まで）

カウントタイマーの使い方

●鍋のふたを閉めて、何分たったか知りたい
●揚げすぎないように揚げ時間を計りたいとき…など

1 カウント を押す（⏲が点灯）
- ●1秒～9分59秒（1秒単位）　0:01 → 0:02 ……
- ●10分～1時間（1分単位）　10 → 11 ……（点滅）

2 カウント中に押すと止まる

3 もう一度押すと消える（温度表示に戻る）
- ●カウントタイマー使用中は、揚げ物温度は表示されません。温度を表示するには ◁|▷ を押す。（約3秒間表示されます）

操作

加熱

1 スタート/切 でスタートする（点灯）

火力「中」でスタート

2 ◁|▷ で火力を調節する

（長押しすると、保温になります）

■切タイマーを使うとき

時間 | 分

・1時間刻み　・20分まで：1分刻み　・20分以降：5分刻み

・9時間55分まで設定できます
・押し続けると早送りできます

・残時間は1分刻みで減る

- ●時間がたつと、ブザーが鳴り、自動で切れる。
- ●取り消すとき
  時間|分 を押して 0:00 に合わせる
  （ -:-- に変わります）

3 調理が終わったら

スタート/切 を押し、プラグを抜く

味しみこみ

■味しみこみコースは
煮くずれせずに味をしみこませます。
（素材はやわらかくなりません）

■味しみこみコースの準備
❶ 素材をやわらかく調理しておく
❷ 調味液を調理物が浸るまで入れて、ふたをする
❸ 味をしみこみやすくするために、「加熱・蒸し」コースで一度沸騰させる

お願い
- ●カレーなど粘度の高いものには使わない。
- ●調理物＋調味液の重さは700g～4,000gにする。
- ●鍋底の反りが2mm以上あるものは使わない。

1 コース で「味しみこみ」を選ぶ

（1回押す）

点滅

2 時間 で時間を合わせる

5:00
1:00 → 2:00 → 3:00 → 4:00
（押すごとに）

3 スタート/切 でスタートする（点灯）

ピピピー

時間がたつと自動で切れる

4 プラグを抜く

揚げ物

1 コース で「揚げ物」を選ぶ

（2回押す）

点滅

2 スタート/切 でスタートする（点灯）

3 ◁|▷ で温度を合わせる

予熱中は点滅

●予熱時間の目安：約10分（油量800gの場合）

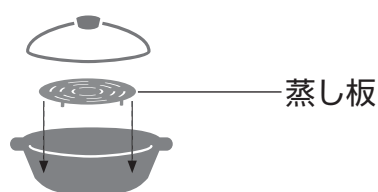
予熱ができたら揚げる

4 調理が終わったら

スタート/切 を押し、プラグを抜く

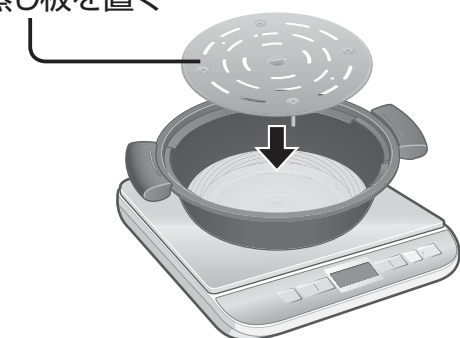
蒸し物 （蒸しケース・蒸し板の使い方）

蒸しケース・蒸し板の組み合わせにより、４通りの蒸し方があります。
メニュー・食材・容器の高さなどに合わせて、お使いください。
●メニュー例は「かんたんテーブルクッキングの本」をご覧ください。

食材が少量のときに

●温野菜など

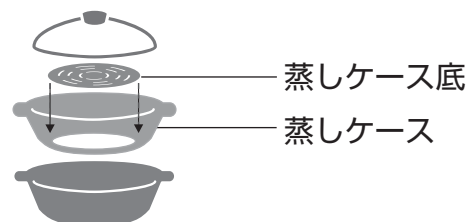
●あさりの酒蒸しなど
お皿や器を使う料理

❶ 鍋に水（だし）を入れ、中央に置く

❷ 蒸し板を置く

❸ ふたをして スタート/切 でスタートする

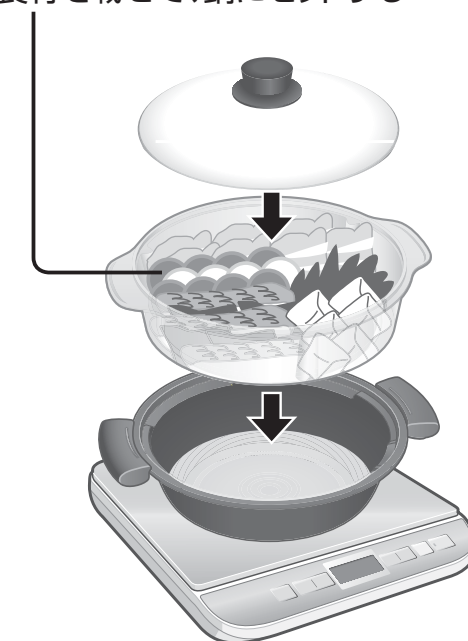
❹ 沸騰したら、蒸し板に食材を載せる

❺ 調理が終わったら スタート/切 で切る

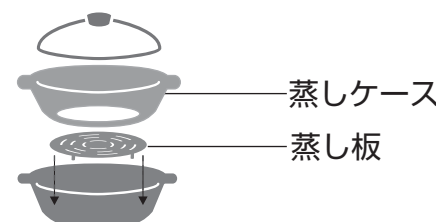
蒸し鍋などに

●残ったダシでシメを
楽しむ蒸し鍋など

❶ 鍋に水（だし）を入れ、中央に置く

❷ ふたをして スタート/切 でスタートする

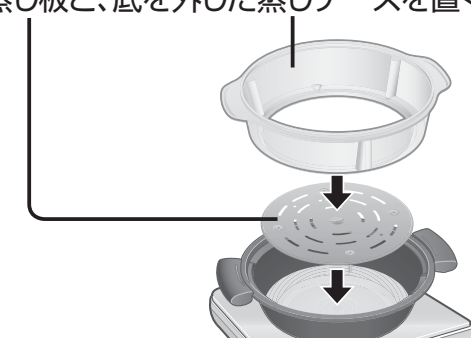
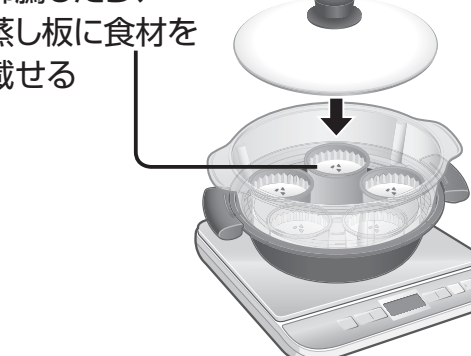
❸ 沸騰したら、底を付けた蒸しケースに
食材を載せて、鍋にセットする

❹ 調理が終わったら スタート/切 で切る

（お願い）
●蒸し水の標準量は、約 600ml(鍋底から約 2cm) です。食材・メニューなどにより、600ml 以上入れる場合もあります。(「かんたんテーブルクッキングの本」をご覧ください)
●ごはんものを蒸すときは、蒸し板の穴からこぼれないように、ふきんを敷いてください。
●蒸し板などに付着しそうな食材(しゅうまいなど)を蒸すときは、サラダ油を塗ったり、野菜などを敷くことをおすすめします。
●蒸しケースを使うときは、鍋と取っ手の位置を合わせてください。

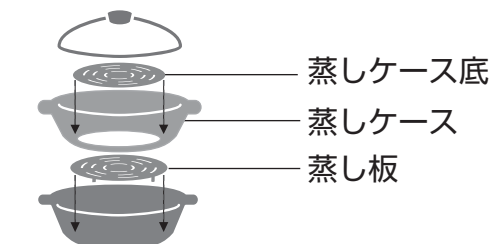
高さのある容器や食材などに

●蒸しパンなど、大きく
膨らむもの

●茶わん蒸しなど、
高さ約10cm以下
の容器を使う料理

❶ 鍋に水を入れ、中央に置く

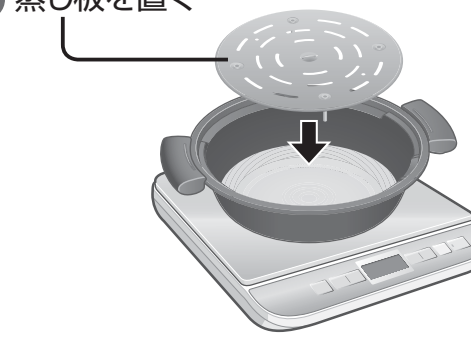
❷ 蒸し板と、底を外した蒸しケースを置く

❸ ふたをして スタート/切 でスタートする

❹ 沸騰したら、
蒸し板に食材を
載せる

❺ 調理が終わったら スタート/切 で切る

異なる食材の同時調理などに

●点心など

●一度に２種類以上の
食材を蒸す
(例：温野菜とホイル蒸し)

❶ 鍋に水（だし）を入れ、中央に置く

❷ 蒸し板を置く

❸ ふたをして スタート/切 でスタートする

❹ 沸騰したら、
① 蒸し板に
食材を載せ
② 底を付けた
蒸しケースに
食材を載せて、
鍋にセットする

❺ 調理が終わったら スタート/切 で切る

お手入れ

●お手入れは、プラグを抜き、冷えてから。
●本体を水洗いしない。（電気部品に水が入り故障の原因）

排気口
（後面·右側面）

吸気口
（左底面）

鍋·蒸しケース·蒸しケース底·蒸し板

❶ 冷えてから薄めた台所用洗剤（中性）と
やわらかいスポンジで洗う

❷ 鍋は、すぐに調理面や裏面の水気をふき取り、
充分乾かす
蒸しケース底·蒸し板は、しっかり振って縁に
たまった水を切る

●鍋·蒸しケースには、金属製のたわし、粉末タイプのクレンザー、スポンジのナイロン面、ナイロン製ネットに入ったスポンジ、食器洗い乾燥機は使わない。
●蒸しケースは熱いうちにぬれた布でふいたり、水に浸すなどの急冷はしない。
（ガラスが破損する原因）

鍋のフッ素樹脂を傷めないために

●漂白剤など中性洗剤以外は使わない。
※洗剤の注意書きを確認する!
●調理物を入れたままにしたり、水につけたまま長時間放置しない。

蒸しケース底·蒸し板の虹色の変色は

水に含まれる金属イオンの作用によるものです。
●スポンジに酢を付けて、こすり取る。

トッププレート

軽い汚れ

絞ったふきんでふき取る

油汚れ

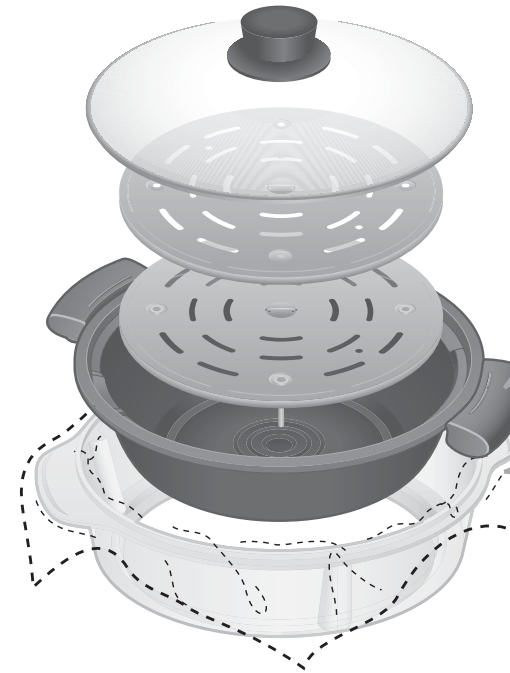
台所用洗剤（中性）を薄めてふきんにしみ込ませ、ふき取る

●酸性·アルカリ性の強い洗剤（漂白剤·住宅用合成洗剤）などを使うと、変色の原因になります。

取りにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉（ジフなど）を付け、丸めたラップやアルミ箔でこすり取る

吸気口·排気口

ほこりなどがたまっていたら掃除機で吸い取る
（ほこりが付いたままで使うと故障の原因）

鍋·蒸しケース·蒸しケース底·蒸し板の収納

左図の順に重ねる。

鍋の取っ手を、蒸しケースの取っ手に重ならないように、ずらして置く。

鍋と蒸しケースの間にふきんを挟むことをおすすめします。

こんな表示が出たら･･･/ 故障かな？

●お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。

●次の表示のときは、原因を取り除くと自動的に再加熱します。

表　示	ここを確かめてください
吸・排気口目詰まり検知	●吸・排気口をふさいでいたり、ほこりがたまっていませんか？
本体内部高温検知	●底が反ったり、変形している鍋を使っていませんか？ (P.9) ●トッププレートや鍋底に異物がこびり付いていませんか？
火力表示が点滅する 鍋なし自動 OFF 小物自動 OFF	●鍋を置いていますか？ ●使用中に鍋を外していませんか？ ●鍋の位置が中央からずれていませんか？ ●使えない鍋を載せていませんか？ (P.8) ●ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を加熱していませんか？ （そのまま放置すると、1 分後に表示が消えて通電を停止します）

●次の表示のときは、原因を取り除いたあと スタート / 切 ボタンで表示を消してください。

表　示	ここを確かめてください
U 15 ※ピピ…とブザーでもお知らせ。 揚げ物そり鍋自動 OFF	●鍋の底に約 1mm 以上の反りや変形がありませんか？ ●トッププレートや鍋底に異物や汚れがこびり付いていませんか？ ●予熱中に油を継ぎ足したり、トッププレートが熱いうちに揚げ物をしていませんか？ ●熱い油を使っていませんか？　●古い油を使っていませんか？ ●揚げカスがたくさん沈んでいませんか？

こんな表示が出たら・・・/故障かな？(続き)

●お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。

こんなときは		ここを確かめてください
ボタンを押しても受け付けない	➡	●プラグを確実に差し込んでいますか？
切タイマーが使えない	➡	●「揚げ物」コースには使えません。
カウントタイマーが使えない	➡	●切タイマーを使用していませんか？ ●「味しみこみ」コースには使えません。
●表示と実際の油温がずれる ●揚げ物の予熱時間が長すぎたり、油温が低い	➡	●温度の高い油を予熱していませんか？ ●トッププレートが熱いときに揚げ物をしていませんか？
使用中に通電が止まっていた **切り忘れ自動 OFF**	➡	●「揚げ物」コースで1時間、「加熱・蒸し」コースで2時間以上操作をしていないと、自動的に通電が止まります。
使用中に火力感がなくなる **温度過昇防止機能**	➡	●鍋底の温度が上がりすぎると、自動的に通電を制御します。(温度が下がると自動的に火力は強くなります) ●空焼きすると働く場合もあります。(鍋の中をご確認ください)
使用中に鍋から音がする	➡	●鍋の種類によっては、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。(鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります)
	➡	●使用中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが、異常ではありません。
	➡	●使用中にふたから「ピチッ」「パキッ」という音がすることがありますが、異常ではありません。
本体から出る音が大きくなったり、小さくなったりする	➡	●ファンの運転音は、火力に応じて2段階に分けています。火力「中」以下では、小さくなります。
スイッチを切っているのに本体が温かい	➡	●プラグを接続していると、本体内蔵の電気部品で約1.2Wの電力が消費されます。
電源プラグを抜き差ししたときに火花が飛ぶことがある	➡	●瞬間的な放電によるものです。異常ではありません。

●以上の処置で直らないときや H□□ 表示が出たときは・・・

H□□ ●プラグを抜き、再度プラグを差し込んでみる。
➡表示が消えない場合は故障です。修理をご依頼ください。
表示内容（H のあとの 2 桁の数字）をお買い上げの販売店にご連絡ください。

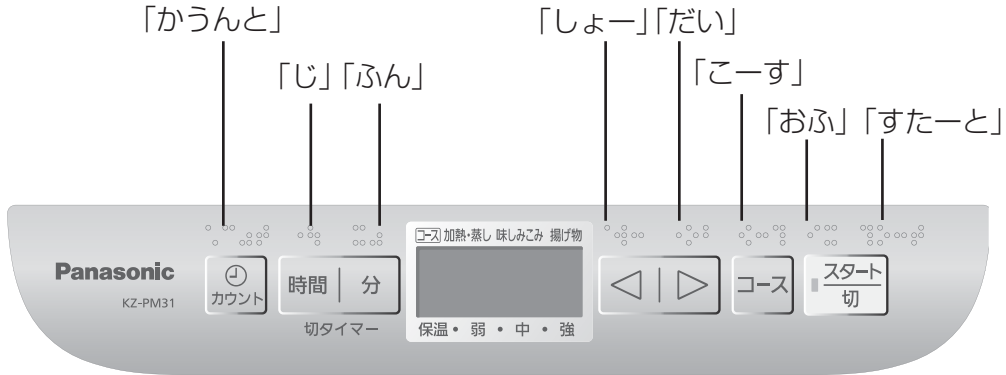
仕様

項目		仕様
電源		交流 100 V　50-60 Hz 共用
消費電力		1,400 W
火力調節（約）		75 W相当～1,400 W
揚げ物温度調節（約）		140℃ ～ 200℃
コード長さ		1.9 m
本体	大きさ（約）	幅30.4 cm × 奥行34.5 cm × 高さ5.3 cm
	質量（約）	2.3 kg
鍋	大きさ（約）	内径24.4 cm　深さ7.2 cm
	質量（約）	1.8 kg
	満水容量（約）	3.7 L
蒸しケース（底付き）	大きさ（約）	内径27.4 cm　深さ6.2 cm
	質量（約）	1.5 kg
蒸し板	大きさ（約）	直径23.7 cm　高さ4.1 cm
	質量（約）	0.2 kg

●プラグを接続しただけでの消費電力：約 1.2 W

項目		仕様
鍋使用時	大きさ（約）	幅36.0 cm × 奥行34.7 cm × 高さ20.0 cm
	質量（約）	4.2 kg
鍋・蒸しケース・蒸し板使用時	大きさ（約）	幅36.0 cm × 奥行34.7 cm × 高さ26.2 cm
	質量（約）	5.8 kg
鍋・蒸しケース・蒸し板重ね収納時(本体無し)	大きさ（約）	幅36.0 cm × 奥行29.6 cm × 高さ16.2 cm
	質量（約）	3.5 kg

操作部の点字内容

●点字内容は「ひらがな」で記載しています。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・使い方・お手入れなどは

■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電話	（　　）　－
お買い上げ日	年　　月　　日

修理を依頼されるときは

「こんな表示が出たら…/故障かな?(P.15～16)」でご確認のあと、直らないときはまず電源プラグを抜いて、**お買い上げ日**と**右の内容**をご連絡ください。

製品名	ＩＨ(あいえいち)調理器
品番	KZ-PM31
故障の状況	できるだけ具体的に

●**保証期間中は保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。**

保証期間: お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理になります。

●**保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。**

＊修理料金は、次の内容で構成されています。
技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
部品代　部品および補助材料代

＊補修用性能部品の保有期間 6年
当社は、本製品の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.co.jp/cs/

●修理に関するご相談は ▶

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

●使い方・お手入れなどのご相談は ▶

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
■上記番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**
■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**
Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 **Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびパナソニックグループ関係会社（以下「当社」）は、お客様の個人情報をパナソニック製品に関するご相談対応や修理サービスなどに利用させていただきます。併せて、お問い合わせ内容を正確に把握するため、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいておりますので、ご了承願います。当社は、お客様の個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に個人情報を開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	高山	☎ (0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎ (06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎ (086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎ (087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天草	☎ (0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0510

別売品

●お買い上げの販売店へお問い合わせください。[税込・2010年9月現在]

●土鍋風鍋

品番 KZ-AD30　希望小売価格 10,500円
内径24.4 cm　深さ7.2 cm

●天ぷら鍋

品番 KZ-T1K　希望小売価格 2,310円
内径22.1 cm　深さ8.3 cm

●たこ焼きプレート

品番 KZ-TK1　希望小売価格 3,150円
幅18 cm　奥行19 cm　14穴

●IH調理器用蒸しケース

品番 KZ-GM1　希望小売価格 5,250円
内径27.4 cm　深さ6.2 cm

●IH調理器用蒸し板

品番 KZ-SM1　希望小売価格 2,100円
直径23.7 cm　高さ4.1 cm

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

特典1	お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
特典2	使い方など商品情報をスムーズに入手できる
特典3	エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

PC http://club.panasonic.jp/
携帯

※このサービスはWEB限定のサービスです。

愛情点検　長年ご使用の IH 調理器の点検を！

こんな症状はありませんか

- 焦げ臭いにおいがする
- 触れるとビリビリ電気を感じる
- プラグ・コードが異常に熱くなる
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- トッププレートにひび割れができた

ご使用中止

事故防止のため、電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

＊医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒651－2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02-9891
F0910I1080